

Принято  
общим собранием работников  
МДОУ «Детский сад №22»  
протокол от «30» 08 2024 г.  
№ 1

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий МДОУ  
«Детский сад №22»  
Н.С. Вдовина  
«30» августа 2024 года



## ПОЛОЖЕНИЕ

### ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ДЕТСКИЙ САД №22»

г. Щекино 2024 год



## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №22» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2019 года; САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №22» (далее - МДОУ).

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в МДОУ.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в МДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДОО и документацию.

1.4. Организация питания в МДОУ осуществляется на договорной основе с поставщиком.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом №44-ФЗ от 05.04.2013 г. (в редакции от 27 декабря 2018 года) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками МДОУ.

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в МДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля



необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников МДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в МДОУ.

### **3. Требования к организации питания воспитанников**

3.1. МДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

### **4. Порядок поставки продуктов**



4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и МДОУ.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам МДОУ, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком в МДОУ.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой МДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом поставщика.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МДОУ, который хранится в течение года.

## **5. Условия и сроки хранения продуктов**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и кладовщика, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в МДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов



должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. МДОУ обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеется кладовая для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

## **6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

6.1. Воспитанники МДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, 2-ой завтрак 5%, обед 30-35%, уплотненный полдник 30-35%.

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.3. Питание в МДОУ осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утверждённого заведующим МДОУ.

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим МДОУ.

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1,6 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МДОУ.

6.7. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку без согласования с заведующим МДОУ запрещается.

6.8. При необходимости внесения изменений в меню, в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МДОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.



6.9. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение 2)

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче с указанием полного наименования блюд, выхода блюда.

## **7. Организация питания в МДОУ**

7.1. Контроль организации питания воспитанников МДОУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий МДОУ.

7.2. В МДОУ созданы следующие условия для организации питания: наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем.

7.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия МДОУ. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.



Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.8.В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С-витаминизация III блюда.

7.9.Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- использование пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- использование овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили;
- изготовление пищевой продукции, перечень которой представлен в Приложении №6 настоящего Положения.

7.10.МДОУ обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.11.В компетенцию заведующего МДОУ по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований действующего СанПиН;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.12.Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.13.Привлекать воспитанников МДОУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.14.Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;



- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.15.К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

7.16.Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.17.Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.18.В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

## **8. Порядок учета питания**

8.1.Калькулятор осуществляет учет питающихся детей по табелю учета посещаемости детей на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 9.00 ч. подают педагоги.

8.2.С последующим приемом пищи (обед, уплотненный ужин) дети, отсутствующие в МДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

8.3.В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

8.4.Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.5.Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.



8.6. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией комитета образования Щекинский район на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.7. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МДОУ.

8.8. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения администрации Щекинского района.

8.9. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом Щекинского района.

8.10. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

## **9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания**

9.1. Заведующий МДОУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в МДОУ.

9.3. Заведующий МДОУ предоставляет воспитателям необходимые



свидетельство);

- ведение необходимой документации;
- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

## **10. Финансирование расходов на питание воспитанников**

10.1. Финансирование расходов на питание в МДОУ осуществляется как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в МДОУ.

10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МДОУ.

## **11. Контроль организации питания**

11.1. На начало нового учебного года заведующим МДОУ издается приказ о назначении лиц, ответственных за питание в МДОУ, определяются их функциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания в МДОУ осуществляют заведующий, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего МДОУ.

11.3. Заместитель заведующего по АХЧ обеспечивает контроль:

- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока МДОУ и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.4. Бракеражная комиссия МДОУ осуществляет контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями,



- ветеринарными справками);
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
  - работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
  - соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
  - технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
  - выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
  - информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
  - выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
  - выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

## 12. Документация

12.1.В МДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение;
- договоры/контракты на поставку продуктов питания;
- примерное 10-дневное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,6 до 3 лет и от 3-7 лет);
- журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);
- журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;



- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

### **13. Заключительные положения**

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МДОУ, принимается на общем собрании работников, и утверждается приказом заведующего.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

13.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.



**Приложение № 1**  
**к Положению об организации питания воспитанников**

**Гигиенический журнал (сотрудников пищеблока)**

| N<br>п/п | Дата | Ф.И.О.<br>работника<br>(последнее<br>при<br>наличии) | Должность | Подпись<br>сотрудника<br>об<br>отсутствии<br>признаков<br>инфекци-<br>онных<br>заболеваний<br>у сотрудника<br>и членов<br>семьи | Подпись<br>сотрудника об<br>отсутствии<br>заболеваний<br>верхних<br>дыхательных<br>путей и<br>гнойничковых<br>заболеваний<br>кожи рук и<br>открытых<br>поверхностей<br>тела | Результат<br>осмотра<br>медицинским<br>работником<br>(ответствен-<br>ным лицом)<br>(допущен/<br>отстранен) | Подпись<br>медицинского<br>работника<br>(ответст-<br>венного лица) |
|----------|------|------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|          |      |                                                      |           |                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                             |                                                                                                            |                                                                    |

**Приложение № 2**  
**к Положению об организации питания воспитанников**

**Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**

| Наименование<br>производственного<br>помещения | Наименование<br>холодильного<br>оборудования | Температура в градусах Цельсия |   |   |   |       |    |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------|---|---|---|-------|----|
|                                                |                                              | месяц/дни: (ежедневно)         |   |   |   |       |    |
|                                                |                                              | 1                              | 2 | 3 | 4 | ..... | 30 |
|                                                |                                              |                                |   |   |   |       |    |

**Приложение № 3**  
**к Положению об организации питания воспитанников**

**Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**

| N<br>п/п | Наименование<br>складского<br>помещения | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) |   |   |   |   |   |
|----------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|
|          |                                         | 1                                                                   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|          |                                         |                                                                     |   |   |   |   |   |

**Приложение № 4**  
**к Положению об организации питания воспитанников**

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

| Дата и<br>час<br>изготов-<br>ления<br>блюда | Время<br>снятия<br>браке-<br>ража | Наиме-<br>нование<br>готового<br>блюда | Результаты<br>органо-<br>лепти-<br>ческой<br>оценки<br>качества<br>готовых<br>блюд | Разрешение<br>к реализации<br>блюда,<br>кулинарного<br>изделия | Подписи<br>членов<br>браке-<br>ражной<br>комиссии | Резуль-<br>таты<br>взвешива-<br>ния<br>порци-<br>онных<br>блюд | Приме-<br>чание |
|---------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------|
|                                             |                                   |                                        |                                                                                    |                                                                |                                                   |                                                                |                 |



**Приложение № 5**  
**к Положению об организации питания воспитанников**

**Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

| Дата и час, поступления пищевой продукции | Наименование | Фасовка | дата выработки | изготовитель | поставщик | количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт) | номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы) | Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Условия хранения, конечный срок реализации | Дата и час фактической реализации | Подпись ответственного лица | Примечание |
|-------------------------------------------|--------------|---------|----------------|--------------|-----------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|------------|
|                                           |              |         |                |              |           |                                                     |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                |                                            |                                   |                             |            |

**Приложение № 6**  
**к Положению об организации питания воспитанников**

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

- 1.Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- 2.Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- 3.Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- 4.Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- 5.Непотрошенная птица.
- 6.Мясо диких животных.
- 7.Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- 8.Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- 9.Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- 10.Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- 11.Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- 12.Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- 13.Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- 14.Макарон по-флотски (с фаршем), макарон с рубленным яйцом.
- 15.Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- 16.Простокваша - "самоквас".
- 17.Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- 18.Квас.



- 19.Соки концентрированные диффузионные.
- 20.Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- 21.Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- 22.Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- 23.Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- 24.Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- 25.Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- 26.Острые соусы, кетчупы, майонез.
- 27.Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- 28.Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- 29.Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- 30.Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- 31.Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- 32.Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- 33.Жевательная резинка.
- 34.Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- 35.Карамель, в том числе леденцовая.
- 36.Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- 37.Окрошки и холодные супы.
- 38.Яичница-глазунья.
- 39.Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- 40.Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- 41.Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- 42.Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- 43.Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- 44.Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- 45.Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**Приложение № 7**  
**к Положению об организации питания воспитанников**

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

| N | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции   | Итого за сутки |         |
|---|---------------------------------------------------------------|----------------|---------|
|   |                                                               | 1,6-3 года     | 3-7 лет |
| 1 | Молоко, молочная и кисломолочные продукция                    | 390            | 450     |
| 2 | Творог (5% - 9% м.д.ж.)                                       | 30             | 40      |
| 3 | Сметана                                                       | 9              | 11      |
| 4 | Сыр                                                           | 4              | 6       |
| 5 | Мясо 1-й категории                                            | 50             | 55      |
| 6 | Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.) | 20             | 24      |
| 7 | Субпродукты (печень, язык, сердце)                            | 20             | 25      |
| 8 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое               | 32             | 37      |
| 9 | Яйцо, шт.                                                     | 1              | 1       |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                      |     |     |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| 10 | Картофель                                                                                                                                                                                                                                            | 120 | 140 |
| 11 | Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г                                                                                                  | 180 | 220 |
| 12 | Фрукты свежие                                                                                                                                                                                                                                        | 95  | 100 |
| 13 | Сухофрукты                                                                                                                                                                                                                                           | 9   | 11  |
| 14 | Соки фруктовые и овощные                                                                                                                                                                                                                             | 100 | 100 |
| 15 | Витаминизированные напитки                                                                                                                                                                                                                           | 0   | 50  |
| 16 | Хлеб ржаной                                                                                                                                                                                                                                          | 40  | 50  |
| 17 | Хлеб пшеничный                                                                                                                                                                                                                                       | 60  | 80  |
| 18 | Крупы, бобовые                                                                                                                                                                                                                                       | 30  | 43  |
| 19 | Макаронные изделия                                                                                                                                                                                                                                   | 8   | 12  |
| 20 | Мука пшеничная                                                                                                                                                                                                                                       | 25  | 29  |
| 21 | Масло сливочное                                                                                                                                                                                                                                      | 18  | 21  |
| 22 | Масло растительное                                                                                                                                                                                                                                   | 9   | 11  |
| 23 | Кондитерские изделия                                                                                                                                                                                                                                 | 12  | 20  |
| 24 | Чай                                                                                                                                                                                                                                                  | 0,5 | 0,6 |
| 25 | Какао-порошок                                                                                                                                                                                                                                        | 0,5 | 0,6 |
| 26 | Кофейный напиток                                                                                                                                                                                                                                     | 1   | 1,2 |
| 27 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) | 25  | 30  |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные                                                                                                                                                                                                                                 | 0,4 | 0,5 |
| 29 | Крахмал                                                                                                                                                                                                                                              | 2   | 3   |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная                                                                                                                                                                                                                 | 3   | 5   |

**Приложение № 8**  
**к Положению об организации питания воспитанников**

**Меню приготавливаемых блюд**

**Возрастная категория: от 1,6 года до 3 лет /3-7 лет**

| Прием пищи       | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества |      |          | Энергетическая ценность | № рецептуры |
|------------------|--------------------|-----------|------------------|------|----------|-------------------------|-------------|
|                  |                    |           | Белки            | Жиры | Углеводы |                         |             |
| Неделя 1         |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| День 1           |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| завтрак          |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| итого за завтрак |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| обед             |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| итого за обед    |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| полдник          |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| итого за полдник |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| ужин             |                    |           |                  |      |          |                         |             |



|                                   |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| итого за<br>ужин                  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого за<br>день:                 |  |  |  |  |  |  |  |
| День 2                            |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак                           |  |  |  |  |  |  |  |
| итого за<br>завтрак               |  |  |  |  |  |  |  |
| обед                              |  |  |  |  |  |  |  |
| итого за<br>обед                  |  |  |  |  |  |  |  |
| полдник                           |  |  |  |  |  |  |  |
| итого за<br>полдник               |  |  |  |  |  |  |  |
| ужин                              |  |  |  |  |  |  |  |
| итого за<br>ужин                  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого за<br>день:                 |  |  |  |  |  |  |  |
| ...                               |  |  |  |  |  |  |  |
| Среднее<br>значение<br>за период: |  |  |  |  |  |  |  |

**Приложение № 9**  
**к Положению об организации питания воспитанников**

**Таблица 1. Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)**

| Блюдо                                                                                                                                                                                                           | Масса порций         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------|
|                                                                                                                                                                                                                 | от 1,6 года до 3 лет | 3-7 лет |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 130-150              | 150-200 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)                                                                                                                                                                  | 30-40                | 50-60   |
| Первое блюдо                                                                                                                                                                                                    | 150-180              | 180-200 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)                                                                                                                                                              | 50-60                | 70-80   |
| Гарнир                                                                                                                                                                                                          | 110-120              | 130-150 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)                                                                                                                  | 150-180              | 180-200 |
| Фрукты                                                                                                                                                                                                          | 95                   | 100     |



**Таблица 2. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)**

| Показатели     | от 1,6 до 3 лет | от 3 до 7 лет | от 7 до 12 лет | 12 лет и старше |
|----------------|-----------------|---------------|----------------|-----------------|
| Завтрак        | 350             | 400           | 500            | 550             |
| Второй завтрак | 100             | 100           | 200            | 200             |
| Обед           | 450             | 600           | 700            | 800             |
| Полдник        | 200             | 250           | 300            | 350             |
| Ужин           | 400             | 450           | 500            | 600             |
| Второй ужин    | 100             | 150           | 200            | 200             |

**Приложение № 10**  
**к Положению об организации питания воспитанников**

**Таблица 1. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)**

| Показатели                         | Потребность<br>в пищевых веществах |         |
|------------------------------------|------------------------------------|---------|
|                                    | 1,6-3 лет                          | 3-7 лет |
| белки (г/сут)                      | 42                                 | 54      |
| жиры (г/сут)                       | 47                                 | 60      |
| углеводы (г/сут)                   | 203                                | 261     |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 1400                               | 1800    |
| витамин С (мг/сут)                 | 45                                 | 50      |
| витамин В1 (мг/сут)                | 0,8                                | 0,9     |
| витамин В2 (мг/сут)                | 0,9                                | 1,0     |
| витамин А (рет. экв/сут)           | 450                                | 500     |
| витамин D (мкг/сут)                | 10                                 | 10      |
| кальций (мг/сут)                   | 800                                | 900     |
| фосфор (мг/сут)                    | 700                                | 800     |
| магний (мг/сут)                    | 80                                 | 200     |
| железо (мг/сут)                    | 10                                 | 10      |
| калий (мг/сут)                     | 400                                | 600     |
| йод (мг/сут)                       | 0,07                               | 0,1     |
| селен (мг/сут)                     | 0,0015                             | 0,02    |
| фтор (мг/сут)                      | 1,4                                | 2,0     |

**Таблица 2. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации**

| Тип организации                                                                                                                    | Прием пищи     | Доля суточной потребности в<br>пищевых веществах и энергии |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------|
| Дошкольные организации, организации<br>по уходу и присмотру,<br>организации отдыха (труда и отдыха) с<br>дневным пребыванием детей | завтрак        | 20%                                                        |
|                                                                                                                                    | второй завтрак | 5%                                                         |
|                                                                                                                                    | обед           | 35%                                                        |
|                                                                                                                                    | полдник        | 15%                                                        |
|                                                                                                                                    | ужин           | 25%                                                        |



**Таблица 3. Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации**

| Время приема пищи | Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации |                |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|                   | 8-10 часов                                                                          | 11-12 часов    |
| 8.30-9.00         | завтрак                                                                             | завтрак        |
| 10.30-11.00       | второй завтрак                                                                      | второй завтрак |
| 12.00-13.00       | обед                                                                                | обед           |
| 15.30             | полдник                                                                             | полдник        |
| 18.30             | -                                                                                   | ужин           |
| 21.00             | -                                                                                   | -              |

**Приложение № 11**  
**к Положению об организации питания воспитанников**

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности**

| Вид пищевой продукции                      | Масса, г | Вид пищевой продукции - заменитель         | Масса, г |
|--------------------------------------------|----------|--------------------------------------------|----------|
| Говядина                                   | 100      | Мясо кролика                               | 96       |
|                                            |          | Печень говяжья                             | 116      |
|                                            |          | Мясо птицы                                 | 97       |
|                                            |          | Рыба (треска)                              | 125      |
|                                            |          | Творог с массовой долей жира 9%            | 120      |
|                                            |          | Баранина II кат.                           | 97       |
|                                            |          | Конина I кат.                              | 104      |
|                                            |          | Мясо лося (мясо с ферм)                    | 95       |
|                                            |          | Оленина (мясо с ферм)                      | 104      |
|                                            |          | Консервы мясные                            | 120      |
| Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2% | 100      | Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5% | 100      |
|                                            |          | Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)     | 40       |
|                                            |          | Сгущено-вареное молоко                     | 40       |
|                                            |          | Творог с массовой долей жира 9%            | 17       |
|                                            |          | Мясо (говядина I кат.)                     | 14       |
|                                            |          | Мясо (говядина II кат.)                    | 17       |
|                                            |          | Рыба (треска)                              | 17,5     |
|                                            |          | Сыр                                        | 12,5     |
|                                            |          | Яйцо куриное                               | 22       |
| Творог с массовой долей жира 9%            | 100      | Мясо говядина                              | 83       |
|                                            |          | Рыба (треска)                              | 105      |
| Яйцо куриное (1 шт.)                       | 41       | Творог с массовой долей жира 9%            | 31       |
|                                            |          | Мясо (говядина)                            | 26       |
|                                            |          | Рыба (треска)                              | 30       |
|                                            |          | Молоко цельное                             | 186      |



|               |     |                                             |     |
|---------------|-----|---------------------------------------------|-----|
|               |     | Сыр                                         | 20  |
| Рыба (треска) | 100 | Мясо (говядина)                             | 87  |
|               |     | Творог с массовой долей жира 9%             | 105 |
|               |     |                                             |     |
| Картофель     | 100 | Капуста белокочанная                        | 111 |
|               |     | Капуста цветная                             | 80  |
|               |     | Морковь                                     | 154 |
|               |     | Свекла                                      | 118 |
|               |     | Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33  |
|               |     | Горошек зеленый                             | 40  |
|               |     | Горошек зеленый консервированный            | 64  |
|               |     | Кабачки                                     | 300 |
|               |     |                                             |     |
| Фрукты свежие | 100 | Фрукты консервированные                     | 200 |
|               |     | Соки фруктовые                              | 133 |
|               |     | Соки фруктово-ягодные                       | 133 |
|               |     | Сухофрукты:                                 |     |
|               |     | Яблоки                                      | 12  |
|               |     | Чернослив                                   | 17  |
|               |     | Курага                                      | 8   |
|               |     | Изюм                                        | 22  |

**Приложение № 12**  
**к Положению об организации питания воспитанников**

**Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения**

| Вид организации                                          | Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации | Количество обязательных приемов пищи                                                   |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру | до 5 часов                                                     | 2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации) |
|                                                          | 8-10 часов                                                     | завтрак, второй завтрак, обед и полдник                                                |
|                                                          | 11-12 часов                                                    | завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин                                          |

**Приложение № 13**  
**к Положению об организации питания воспитанников**

**Ведомость контроля за рационом питания с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_**

**Режим питания:** \_\_\_\_\_

**Возрастная категория:** \_\_\_\_\_



| п/п | Наименование группы пищевой продукции | Норма продукции в граммах г<br><br>(нетто) согласно приложению N 12 | Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека |   |   |     |   | В среднем за неделю (10 дней) | Отклонение от нормы в %<br>(+/-) |
|-----|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---|---|-----|---|-------------------------------|----------------------------------|
|     |                                       |                                                                     | 1                                                                         | 2 | 3 | ... | 7 |                               |                                  |
|     |                                       |                                                                     |                                                                           |   |   |     |   |                               |                                  |

Рекомендации по корректировке меню: \_\_\_\_\_

Подпись медицинского работника и дата: \_\_\_\_\_

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления: \_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: \_\_\_\_\_

## Приложение № 14 к Положению об организации питания воспитанников

### Технологическая карта

Технологическая карта № \_\_\_\_\_

Наименование изделия: \_\_\_\_\_

Номер рецептуры: \_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептов: \_\_\_\_\_

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    |                               |          |
|                    |                               |          |
| Выход:             |                               |          |

Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин / мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |              |
|                  |         |             |                       |              |
|                  |         |             |                       |              |

Технология приготовления: \_\_\_\_\_



**Приложение №15**  
**к Положению об организации питания воспитанников**

**Журнал проведения витаминизации третьих блюд**

| Дата | Наименование<br>препарата | Наименование<br>блюда | Количество<br>питающихся | Общее<br>количество<br>внесенного<br>витаминного<br>препарата<br>(гр) | Время внесения<br>препарата или<br>приготовления<br>витаминизи-<br>рованного блюда | Время<br>приема<br>блюда | Примечание |
|------|---------------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------|
| 1    | 2                         | 3                     | 4                        | 5                                                                     | 6                                                                                  | 7                        | 8          |
|      |                           |                       |                          |                                                                       |                                                                                    |                          |            |